



MINESTRE – SUPPE

MINISTRONE ^G Gemüsesuppe <i>vegetables soup</i>	5,50 €
CREMA DI POMODORO ^G Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>	5,50 €
ZUPPA DI SALMONE ^{D,1} Lachssuppe <i>salmon soup</i>	7,50 €

INSALATE – SALAT

Alle unsere Salate werden mit Nativem Olivenöl und Balsamico serviert ^J
our salads are served with native olive oil and balsamic vinegar

INSALATA MISTA Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	7,90 €
INSALATA PECORINO ^G Gemischter Salat mit Schafskäse <i>mixed salad with sheep's cheese</i>	10,90 €
RUCOLA SALAT ^G Rucolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Parmesankäse <i>Rocket salad with tomatoes, mozzarella and Parmesan cheese</i>	10,90 €
INSALATA TONNO ^G Gemischter Salat mit Thunfisch <i>mixed salad with tuna</i>	10,50 €
INSALATA MISTA CON FRUTTI DI MARE ^G Gemischter Salat mit Meeresfrüchten <i>mixed salad with seafood</i>	13,90 €





ANTIPASTI – VORSPEISEN

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE ^G Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum & nativem Olivenöl <i>cherry tomatoes with mozzarella, basil & native olive oil</i>	14,90 €
VITELLO TONNATO ^{G,D} Kalbsfleisch mit Thunfischsauce <i>veal with tuna sauce</i>	12,90 €
TARTAR DI SALMONE SU AVOCADO ^{G,D,H} Lachstatar auf Avocadoscheiben <i>salmon tartare on avocado</i>	12,90 €
CARPACCIO DI MANZO E PORCINI ^G Carpaccio vom Rind mit in Butter geschwenkten Thymian Steinpilzen <i>beef carpaccio with boletus</i>	14,90 €
FRUTTI DI MARE ^{B,N} Meeresfrüchte in nativem Knoblauch Olivenöl eingelegt <i>seafood in native garlic olive oil</i>	13,50 €
VONGOLE AGLIO OLIO ^B Venusmuscheln in Knoblauch <i>round clams in garlic</i>	14,90 €
ANTIPASTO MISTO ^{B,C,D,G,H,N} Kalbsfleisch in Thunfischsoße, Carpaccio vom Rind, Lachstatar, Babycalamari <i>veal in tuna sauce, beef carpaccio, salmon tartare, babycalamari</i>	16,90 €





PASTA – NUDELN

Unsere Pasta wird frisch zubereitet ^{A,C}
our pasta are fresh prepared

PENNE ALL'ARRABBIATA ^G Penne mit Knoblauch, Olivenöl & Chili in Tomatensauce <i>penne with garlic, olive oil and chili with tomatoe sauce</i>	8,90 €
SPAGHETTI AGLIO OLIO Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl & Chili <i>spaghetti with garlic, olive oil and chili</i>	9,50 €
SPAGHETTI CARBONARA Spaghetti mit Pancetta & Eigelb <i>spaghetti with pancetta and egg yolk</i>	12,50 €
TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINI ^{D,G} Tagliatelle mit Lachs & Zucchini in Hummercremesauce <i>tagliatelle with salmon and zucchini in lobster cream sauce</i>	12,50 €
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^{B,N} Spaghetti mit Meeresfrüchten <i>spaghetti with seafood</i>	13,90 €
PENNE CON FILETTO DI MANZO Penne mit Rinderfiletspitzen, Rosmarin und Cherrytomaten <i>penne with beef, rosemary and cherry tomatoes</i>	14,90 €
SPAGHETTI ALLA VONGOLE ^{B,N} Spaghetti mit Venusmuscheln <i>spaghetti with round clams</i>	14,90 €
TAGLIATELLE CON GAMBERONI E POMODORI ^B Tagliatelle mit Großgarnelen, Knoblauch & Cherrytomaten <i>tagliatelle with tiger prawns, garlic and cherry tomatoes</i>	15,50 €
TAGLIERINI AL TARTUFO E PARMIGIANO ^{A,G} Taglierini mit schwarzen Trüffeln aus dem Parmesanlaib <i>taglierini with truffle in parmesan wheel</i>	17,50 €
RISOTTO CON CAPESANTE E ZAFFERANO ^{D,G,N} Risotto mit Jacobsmuscheln und Safran <i>risotto with scallops and saffron</i>	17,50 €





CARNE – FLEISCH

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln und Salat serviert ^A
all meat dishes served with vegetables, rosemary potatoes and salad

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^G 22,90 €
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken Butter-Salbeisauce
veal medaillons with parma ham in butter sage sauce

SCALOPPINA DI VITELLO CON PORCINI CAMELATI ^G 22,90 €
Kalbsmedaillons mit karamellisierten Steinpilzen
veal medaillons with caramelized boletus

CARRÉ D'AGNELLO AL VINO ROSSO ^G 32,50 €
Lammkarree rosa mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce und Kräuterbutter
lamb karree in redwine and herbes butter

VOM GRILL

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA 22,90 €
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter
grilled entrecote with herbes butter

BISTECCA ALLA GRIGLIA 22,90 €
Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter
beefsteak grilled with herbes butter

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 28,90 €
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
grilled beef filet herbes butter





PESCE – FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln und Salat serviert ^A
all fish dishes served with vegetables, rosemary potatoes and salad

SALMONE AL ZAFFERANO ^{D,G} 21,90 €
Lachsfilet in Safran-Hummersauce
salmon filet in saffron cream sauce

GAMBERONI AL VINO BIANCO ^{B,G} 26,90 €
Großgarnelen in Weißweinsauce
tiger prawns in white wine sauce

SOGLIOLA ROSOLATA NEL BURRO ^{D,K} 32,50 €
Seezunge in Butter gebraten
roasted sole in butter

VOM GRILL

SALMONE ALLA GRIGLIA ^D 17,90 €
Lachs gegrillt
salmon grilled

LOUP DE MER ALLA GRIGLIA ^D 20,90 €
Loup de Mer gegrillt
loup de mer grilled

ORATA ALLA GRIGLIA ^D 20,90 €
Dorade Royal gegrillt
grilled gilthead

GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^B 26,90 €
Großgarnelen gegrillt
grilled tiger prawns





PIZZA STEINOFEN

Alle Pizzen mit Tomatensauce & Mozzarella belegt ^{A,G}
each pizza with tomato sauce & mozzarella

PIZZA MARGHERITA ^D 7,90 €

PIZZA PARMIGIANO RUCOLA E POMODORINI 10,90 €
mit Parmesan, Rucola & Cherrytomaten
with parmesan, rucola & cherry tomatoes

PIZZA ALLA NAPOLETANA ^D 11,50 €
mit Sardellen, Oliven & Knoblauch
with anchovies, olivs & garlic

PIZZA TONNO E CIPOLLA ^D 12,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln
with tonno and onions

PIZZA SALMONE E SPINACI ^D 12,90 €
mit Lachs und Spinat
with salmon and spinach

PIZZA PARMA E RUCOLA 13,90 €
mit Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan
with parma ham, rucola and shaved parmesan

PIZZA SALAMI PICANTE E PECORINO 13,90 €
mit scharfer Salami und Schafskäse
with spicy salami and white cheese

PIZZA MARE MARE ^{B,N} 14,50 €
mit Meeresfrüchten
with seafood

PIZZA GAMBERONI CON AGLIO E RUCOLA ^B 15,90 €
mit Großgarnelen, Knoblauch und Rucola
with tiger prawns, garlic and rucola





DESSERTS ^{A, C, G}

TIRAMISU	6,00 €
CREME CARAMEL	6,00 €
PANNA COTTA	6,00 €
SOUFFLE DI CIOCCOLATO	7,50 €
PARMIGIANO	7,50 €
PIATTO DI FORMAGGI MISTI	10,90 €



HEISSE GETRÄNKE ²

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO ^G	3,00 €
DOPPELT ESPRESSO	4,00 €
KAFFEE	2,50 €
CAPPUCCINO ^G	3,50 €
LATTE MACCHIATO ^G	4,50 €
CAFFE LATTE ^G	4,50 €
TEE (Schwarz, Kamille, Pfefferminz)	2,50 €





MINERALWASSER

SAN PELLEGRINO (LAUT)	0,25 L	3,00 €	0,75 L	6,50 €
AQUA PANNA (STILL)	0,25 L	3,00 €	0,75 L	6,50 €

BIER VOM FASS

KÖNIG PILSENER	0,3 L	4,00 €	0,5 L	5,50 €
BERLINER KINDL JUBILÄUM	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,00 €
MÄRKISCHER LANDMANN	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,00 €
ERDINGER HEFEWEIZEN	0,3 L	3,90 €	0,5 L	5,00 €

FLASCHENBIERE

ERDINGER KRISTALL			0,5 L	5,00 €
-------------------	--	--	-------	--------

ALKOHOLFREI

ERDINGER ALKOHOLFREI			0,33 L	3,90 €
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI			0,33 L	3,90 €

SOFTDRINKS ^{1,2,6}

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, BITTER LEMON,	0,2 L	3,00 €	0,4 L	4,90 €
---	-------	--------	-------	--------

SCHWEPPE

TONIC WATER ⁸ , GINGER ALE ⁸			0,2 L	3,50 €
--	--	--	-------	--------

SÄFTE

APFELSAFT, ORANGENSAFT	0,2 L	3,50 €	0,4 L	4,90 €
------------------------	-------	--------	-------	--------

ROTWEIN

CHIANTI POGGIANO			0,2 L	6,50 €
------------------	--	--	-------	--------

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO DI FRIULI IGT			0,2 L	6,50 €
----------------------------	--	--	-------	--------

ROSÉ

ROSATO DI MONTEPULCIANO			0,2 L	6,50 €
-------------------------	--	--	-------	--------

SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO DI VALDOBBIADENE	0,1 L	5,90 €	0,75 L	33,00 €
APEROL SPRITZ ¹			0,1 L	6,90 €
HUGO ¹			0,1 L	6,90 €
GLAS MOET & CHANDON	0,1 L	18,50 €	0,75 L	105,00 €





GRAPPA

HAUS GRAPPA (DIVERSE GRAPPA FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE) 2 CL 4,00 €

APERETIVO

SHERRY (DRY, MEDIUM, CREAM) ¹ 5 CL 5,00 €

MARTINI (WEISS, DRY, ROT) ¹ 5 CL 5,00 €

CYNAR ¹ 5 CL 5,00 €

LIKÖRE / ANIS / RUM

AMARETTO 2 CL 4,00 €

BAILEY'S 2 CL 4,00 €

SOUTHERN COMFORT 2 CL 4,00 €

VECCHIA ROMAGNA 2 CL 4,00 €

LIMONCELLO 2 CL 4,00 €

RAMAZOTTI ¹ 2 CL 4,00 €

AVERNA ¹ 2 CL 4,00 €

PERNOD ¹ 2 CL 4,00 €

RAKI GOLD SERIE 2 CL 5,00 €

SAMBUCA 2 CL 4,00 €

HAVANA CLUB 7 ANOS 2 CL 5,50 €

COGNAC

HENNESSY 2 CL 6,50 €

REMY MARTIN 2 CL 6,50 €

GIN

BOMBAY GIN 2 CL 4,50 €

HENDRICKS GIN 2 CL 6,00 €

WHISKY

JACK DANIEL'S 2 CL 4,50 €

CHIVAS REGAL 12 JAHRE 2 CL 6,00 € | 18 JAHRE 2 CL 8,50 €

GLENMORANGIE 18 JAHRE 2 CL 9,50 €

JOHNNIE WALKER BLUE 2 CL 12,50 €

WODKA

ABSOLUT 2 CL 4,00 €

BELVEDERE 2 CL 6,50 €

GREY GOOSE 2 CL 7,00 €

LONGDRINKS

CAMPARI SODA ¹ / ORANGE 4 CL 7,90 €

BOMBAY GIN TONIC ¹ 4 CL 8,90 €

WODKA ORANGE / LEMON ^{1,8} 4 CL 8,90 €

JACK DANIEL'S COLA ^{1,2} 4 CL 8,90 €





ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF · 2 COFFEINHALTIG · 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL · 4 SÄUERUNGSMITTEL
5 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL · 6 MIT SÜSSSTOFF · 7 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
8 CHININHALTIG · 9 STABILISATOREN · 10 ENTHÄLT SULFITE · 11 TAURIN

Allergene:

A ENTHÄLT GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL USW.)
B ENTHÄLT KREBSTIERE ODER KREBSTIERERZEUGNISSE · C ENTHÄLT EIER ODER EIERERZEUGNISSE
D ENTHÄLT FISCH ODER FISCHERZEUGNISSE · E ENTHÄLT ERDNÜSSE ODER ERDNUSSEERZEUGNISSE
F ENTHÄLT SOJA ODER SOJAERZEUGNISSE · G ENTHÄLT MILCH ODER MILCHERZEUGNISSE (LAKTOSE)
H ENTHÄLT SCHALENFRÜCHTE ODER DEREN ERZEUGNISSE (MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS,
CHASHEWNUSS, PECANUSS, PARANUSS, PISTAZIE, MACADAMIANUSS, QUEENSLANDNUSS)
I ENTHÄLT SELLERIE ODER SELLERIEERZEUGNISSE · J ENTHÄLT SENF ODER SENFERZEUGNISSE
K ENTHÄLT SESAMSAMEN ODER SESAMSAMENERZEUGNISSE · L ENTHÄLT SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE · M ENTHÄLT LUPINE ODER ERZEUGNISSE DARAUS · N WEICHTIERE (MOLUSKEN) ODER
ERZEUGNISSE DARAUS

ADDITIVES:

1 WITH COLOURING AGENT · 2 CAFFEINATED · 3 WITH ANTIOXIDANT · 4 ACIDIFYING AGENT
5 WITH PRESERVATIVE · 6 ARTIFICIAL SWEETENER · 7 PHENYLALANINE · 8 QUININE · 9 STABILIZERS
10 CONTAINS SULFITE · 11 TAURIN

ALLERGENS:

A CONTAINS CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, ETC.)
B CONTAINS SHELLFISH AND CRUSTACEAN PRODUCTS · C CONTAINS EGGS OR EGG PRODUCTS
D CONTAINS FISH OR FISH PRODUCTS · E CONTAINS PEANUTS OR PEANUT PRODUCTS
F CONTAINS SOY OR SOY PRODUCTS · G CONTAINS MILK OR MILK PRODUCTS (LACTOSE)
H CONTAINS NUTS OR THEIR PRODUCTS (ALMOND, HAZELNUT, WALNUT, CHASHEW NUTS, PECAN,
BRAZIL NUT, PISTACHIO, MACADAMIA, QUEENSLAND NUT) · I CONTAINS CELERY OR CELERY PRODUCTS ·
J CONTAINS MUSTARD OR MUSTARD PRODUCTS · K CONTAINS SESAME SEEDS OR SESAME SEEDS PRODUCTS · L CONTAINS
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES · M CONTAINS LUPINE OR PRODUCTS THEREOF ·
N MOLLUSCS (MOLLUSKS) OR PRODUCTS THEREOF

ALLE PREISE INKL. MWST. · ALL PRICES INCLUDE TAX

Ristorante Calice D'ORO

Unter den Linden 39

10117 Berlin

Tel.: +49 30 20 21 91 90

e-mail: info@calicedoro.de

